

Tenuta di Morzano

Morzano - Chianti Montespertoli Riserva Denominazione di Origine Controllata e Garantita

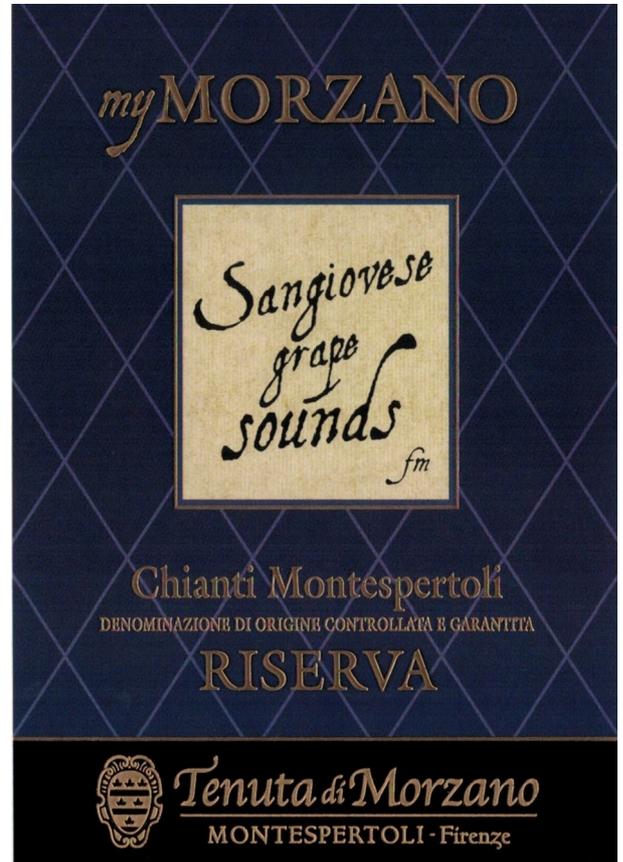
L'UVA

Questo vino esprime al meglio tutta la forza e le peculiari caratteristiche del Sangiovese toscano con grandissima capacità di evoluzione.

IL VINO

Vino dal colore rosso granato intenso. Al naso sono immediatamente riconoscibili profumi di ciliegia sotto spirito, spezie e note dolci del legno. Il corpo è morbido e suadente, il tannino deciso ma raffinato e in retrolfattiva si sprigionano sentori di frutta rossa surmatura tra i quali domina la prugna. Notevole persistenza gustativa nel finale, di grande freschezza e piacevole sapidità.

ENOLOGO: Dott. Riccardo Cotarella



DATI TECNICI:

- Uvaggio:** Sangiovese 100%
- Zona di produzione:** Montespertoli
- Superficie vigneto:** 4 ettari
- Altitudine vigneto:** 300 mt. s.l.m.
- Tipologia terreno:** Scisto argilloso
- Sistema di allevamento:** Cordone speronato
- Densità per ettaro:** 6.500 ceppi
- Produzione annuale:** 49.80 hl
- Prima annata di produzione:** 1999
- Annata disponibile in commercio:** 2011
- Prossima annata in commercio:** 2012
- Epoca della vendemmia:** fine Settembre – primi di Ottobre
- Vinificazione:** Alcolica e malolattica in cemento vitrificato
- Invecchiamento:** 12 mesi in barriques francesi (10% nuove)
- Affinamento in bottiglia:** 18 mesi
- Alcool svolto:** 14%
- Acidità totale:** 5.7 g/l
- Estratto secco:** 29,7 g/l
- Temperatura di Servizio:** 18° C